

	LUNDI	MARDI		JEUDI		VENDREDI		
	2-juin		3-juin		4-juin	5-juin	6-juin	
 <u>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</u>	X	<u>Radis</u>	X		<u>Salade verte</u>	AD	<u>Salade de betterave, maïs, et œuf</u>	AD
 Faboulé de chou-fleur	SV							
 <u>Moules à la crème</u>	X	 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	X		Rosti de légumes	X	 <u>Cœur de colin au citron</u>	X
		 Curry de lentilles au lait de coco	SV					
<u>Frites</u>	X	 <u>Chou-fleur BIO</u>	50		Piperade	X	 <u>Carottes BIO</u>	50
		Coquillettes	50				Semoule	50
 <u>Meule de Bray BIO</u>	AD	Petit suisse sucré	AD		Camembert	X		
<u>Fruit</u>	X	Mousse au chocolat	X		 <u>Fruit BIO</u>	X	 <u>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</u>	X
							Petit moulé ail et fines herbes et Madeleine	X

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

09-juin

10-juin

12-juin

13-juin

0		<u>Terrine de saumon (à couper par vos soins)</u>	X			 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD	Macédoine mayonnaise	X
0									
0		<u>Rôti de porc local au jus*</u> 	X			Feuilleté au chèvre	X	Jambonneau*	X
0		Tarte aux poireaux	SV					Omelette	SV
0									
0		Riz	50			 Lentilles cuisinées	X	 Pâtes BIO	X
0		 <u>Courgettes BIO</u>	50						
0						 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	X		
0		Petit suisse aromatisé	AD						
0		Liégeois chocolat	X			Fruit (fraises sous réserve)	X	<u>Compote pomme EGALIM en poche</u> 	AD
0								Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 16 AU 22 JUIN 2025

LUNDI

16-juin

MARDI

17-juin

JEUDI

19-juin



AROM'
HERBES

VENDREDI

20-juin

<u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	X	Pastèque (à couper par vos soins)	X					<u>Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic</u>	SV
								<u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	X
Raviolis (plat complet, livré en boîte)	X					Croque-monsieur*	X	<u>Cœur de colin sauce à l'aneth</u>	SV
<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>	SV	Beignets de chou fleur	X			Omelette	SV	<u>Emincé de poulet à l'hawaïenne</u>	X
Coquillettes	SV	<u>Lentilles cuisinées</u>	X			Salade verte	X	Pommes rissolées	X
<u>Petit fruité BIO</u>	X	<u>Emmental à la coupe</u>	AD			<u>Petit fruité BIO</u>	X	Camembert	AD
Madeleine	X	Mousse au chocolat	X			<u>Gâteau aux pépites de chocolat</u>	X	<u>Cocktail de fruits à la menthe</u>	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 JUIN 2025

	LUNDI	23-juin	MARDI	24-juin	MERCREDI	25-juin	JEUDI	26-juin	VENDREDI	27-juin
	Melon <u>(à couper par vos soins)</u>	X	Tomate et salade <u>(en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)</u>	X			Concombres vinaigrette	AD	Pastèque <u>(à couper par vos soins)</u>	X
	 Salade piémontaise sans porc <u>(plat complet)</u>	X	Viande de dinde pour kebab	X			 Brandade de poisson <u>(plat complet)</u>	X	Jambon blanc*	X
			 Falafels végétales BIO	SV					Surimi mayonnaise	SV
			Pain pita et mayonnaise	X					 Salade de pâtes <u>(garniture)</u>	X
	 Camembert BIO	AD					Emmental à la coupe	X		
	Yaourt aromatisé	X	 Yaourt sucré BIO	X			Fruit	X	Donut	X
			Flan nappé caramel	AD					 Fruit BIO	AD

SEMAINE DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI		
30-juin		1-juil.		3-juil.		4-juil.		
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	SV	 <u>Lentilles vinaigrette</u>	AD		 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	X	Melon (à couper par vos soins)	X
Saucisson à l'ail*	X							
		 <u>Salade de blé (plat complet végétal)</u>			Cheeseburger	X	 <u>Rôti de porc* local</u>	X
 <u>Omelette BIO</u>	X	Beignets de calamars sauce cocktail	X		Nuggets de blé / ketchup	SV	<u>Cœur de colin froid</u>	SV
 <u>Taboulé (garniture)</u>	X	Farfalle	X		Frites	X	 <u>Chou-fleur béchamel</u>	X
Fromy	AD	 <u>Camembert BIO</u>	X				 <u>Petit fruité BIO</u>	AD
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	Mousse au chocolat	X		Mini brownie	X	 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	X
					Petit suisse aromatisé et madeleine	AD		